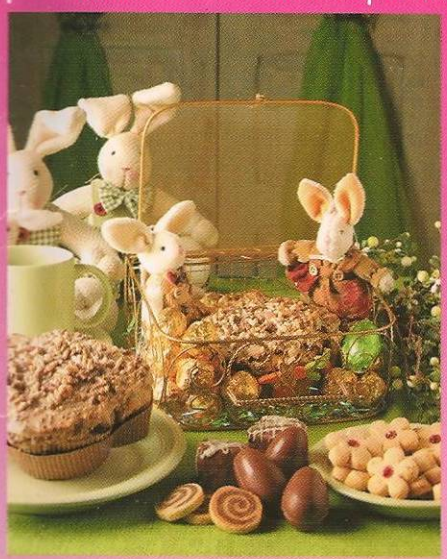
Artesanato para PÁSCOA

10 BELAS IDÉIAS

Embalagens originais e fáceis de fazer para ovos, bolos, bombons, pães de mel e minicolomba pascal





DECORAÇÃO TEMÁTICA!

Aprenda a enfeitar a casa com sugestões impecáveis na festa mais gostosa do ano

on Line EDITORA

TRABALHOS Artesanais
Edição Especial

www.revistaonline.com.br

ISSN 1679-1142
Ano 7 - Nº 51
R$ 5,90
€ 2,80

Caixa com divisórias



Alternativa luxuosa

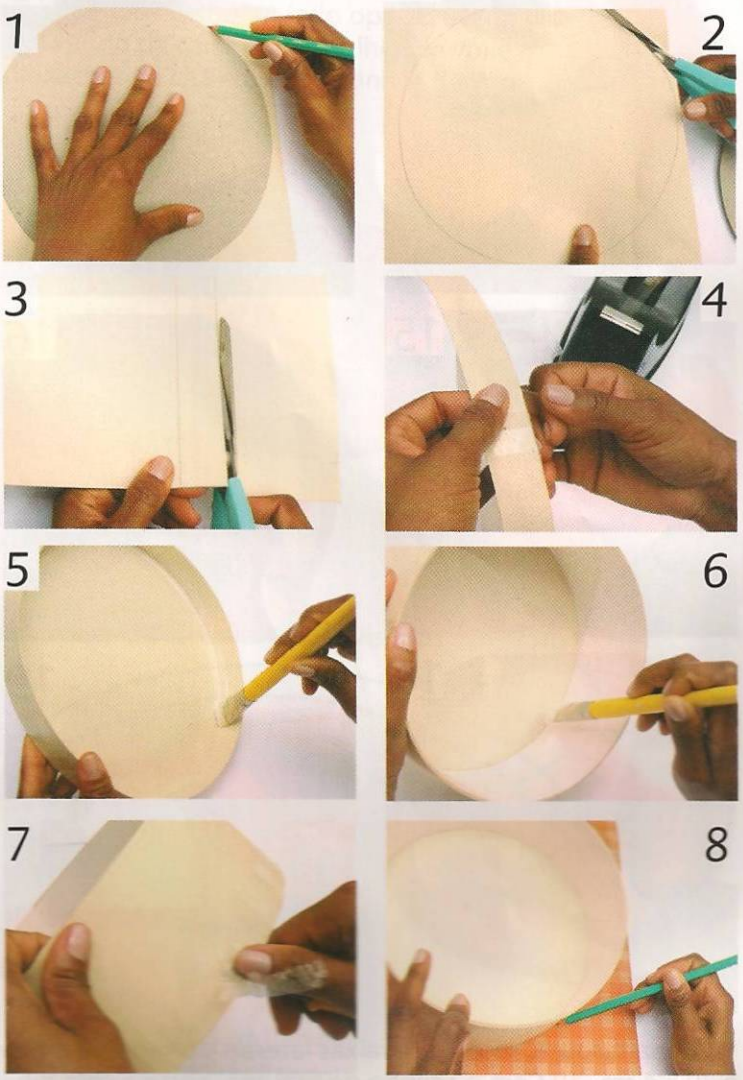
A charmosa caixinha é uma sugestão de presente muito criativa. Além de linda, é uma forma marcante de oferecer a alguém especial uma lembrança de Páscoa que foge dos padrões

Grau de dificuldade: médio
Você gastará cerca de: R$ 8,00
Você poderá vendê-lo por cerca de: R$ 12,00

Materiais utilizados

- Biscoitinhos
- Cola branca
- Cola quente
- Estilete
- Fita adesiva
- Lápis
- Molde da caixa
- Papel kraft double face xadrez laranja *
- Papel Paraná gramatura 120
- Pincel velho
- Recipiente com água
- Retalho de malha
- Retalhos de tecido voile marfim
- Rolinho de espuma
- Régua
- Sachês de chá
- Tesoura
- 60 cm de elástico
- Pregadores decorados da Família Madeirinha *
- Vazador

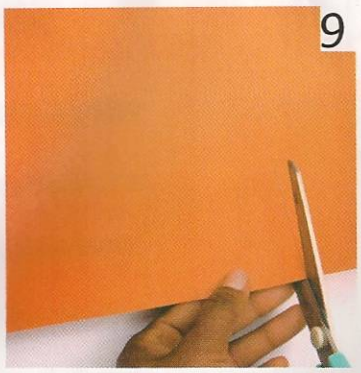
* Tais produtos podem ser encontrados na Cromus Embalagens Indústria e Comércio



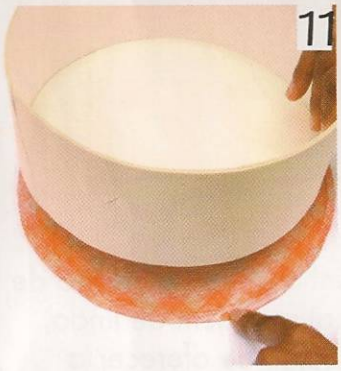
1 Com o lápis, transfira o molde do fundo e da tampa da caixa para o papel Paraná. 2 Usando a tesoura, recorte seguindo o risco. 3 Com a tesoura, corte duas tiras de papel Paraná com 64 x 8 cm para a lateral do fundo e outra de 66,5 x 2,5 cm para a lateral da tampa. 4 Usando a fita adesiva, junte a tira de 66,5 x 2,5 cm ao fundo da tampa. 5 Com o pincel velho, aplique a cola branca na emenda da tampa. Deixe-a secar por 2 horas. 6 Repita o procedimento da tampa para montar a base da caixa. 7 Após a secagem, retire as fitas adesivas. 8 Com o lado xadrez do papel double face para cima, transfira o molde da caixa para ele. Corte dois fundos para a base da caixa e dois para a tampa.

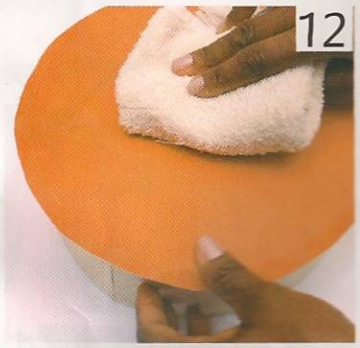
Criação e execução: Inês Melo
Fotografia: Fernanda Venâncio
Produção fotográfica: Márcia de Almeida Prado
Chocolates: Pan Chocolates
Biscoitos: Rita Segatto

Dica:
deixe 0,5 cm de excesso nas laterais do papel.

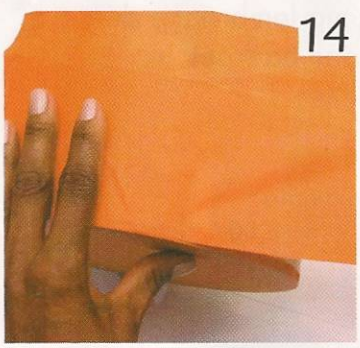




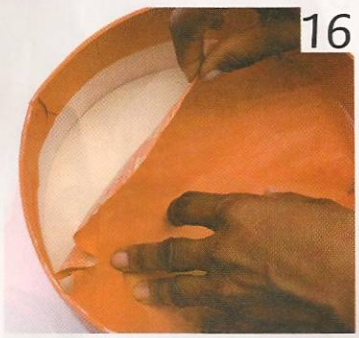








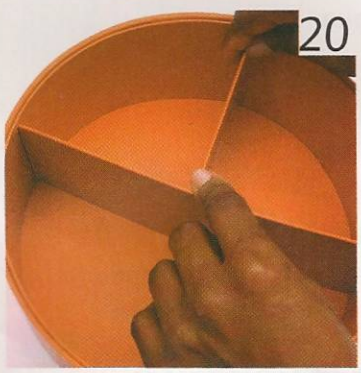




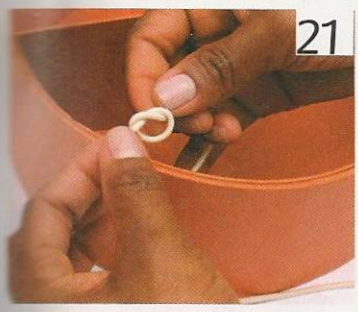


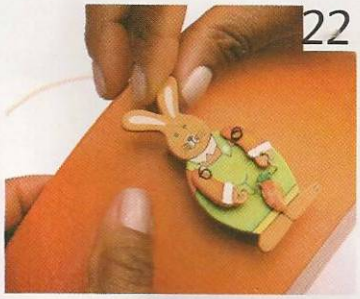


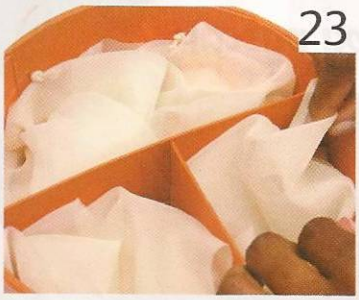




9 Com a tesoura, recorte as faixas laterais do fundo e a tampa com respectivamente 68 x 10 cm e 70 x 4 cm. **10** Com o rolinho de espuma, passe a cola diluída em água na proporção de 1:1 na parte xadrez do fundo da base. **11** Coloque a caixa sobre o papel. **12** Passe o retalho de malha sobre o papel para retirar as rugas. **13** Dobre o excesso para a lateral da caixa. **14** Com o rolinho de espuma, aplique a cola diluída no papel que será colocado na lateral da caixa. Repita os passos 11 e 12 para fixá-la. **15** Dobre o excesso do papel para a parte interna da caixa. **16** Com o rolinho de espuma, passe outra camada de cola diluída na parte interna da caixa. Coloque a segunda parte do fundo da caixa. Passe o retalho de tecido para evitar a formação de rugas. **17** Usando a cola diluída, forre a lateral interna da caixa com o papel double face. Atente-se em deixar o xadrez para o lado interno da caixa. Passe a cola na parte interna da caixa e fixe a tira de papel Paraná. Deixe a emenda no lado oposto da anterior. **18** Repita os passos de 10 a 17 para forrar a tampa da caixa. Apenas atente-se em deixar o lado xadrez para o lado direito. **19** Para fazer as divisórias, com a tesoura, corte duas tiras do papel Paraná com as seguintes medidas: 19,5 x 7,5 cm e outra com 10 x 7,5 cm. Forre-as com o papel double face deixando o lado liso exposto. **20** Com a cola branca, fixe as divisórias na parte interna da caixa.









21 Usando o vazador, faça dois orifícios na parte de trás da caixa com 10 cm de distância entre eles e a partir de 3 cm da borda. Passe o elástico pelos orifícios e dê um nó. **22** Com a cola quente, fixe o pregador de coelho no lado oposto ao dos orifícios. **23** Forre o fundo da caixa com retalhos de voile marfim. **24** Coloque os sachês de chá e os biscoitinhos dentro da caixa.

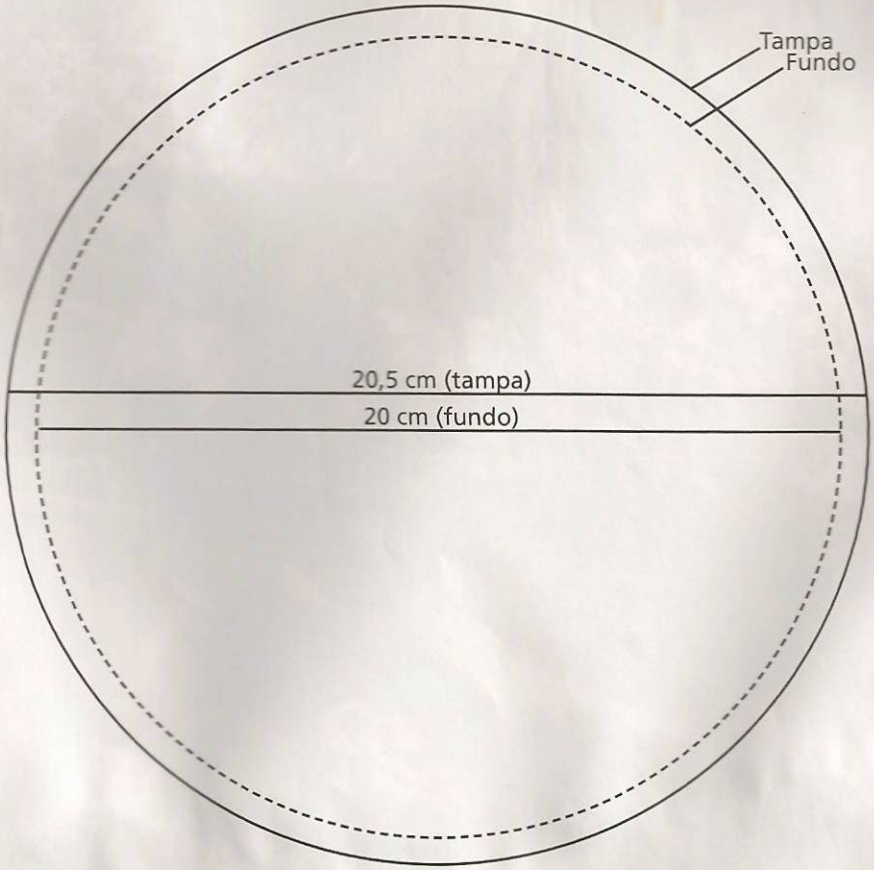
Aproveite a idéia e crie modelos quadrados e retangulares também, usando os mesmos materiais sugeridos para a versão redonda.







Molde da caixa com divisórias



RECEITA
Suflê de chocolate

Por Dalva Zanforlin Franco
(para o Centro Culinário Trem da Alegria)

Rendimento: 8 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes
- 3/4 de xícara (de chá) de leite
- 1/2 xícara (de chá) de açúcar
- 1/4 de xícara (de chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (de sopa) de margarina
- 2 colheres (de sopa) de água fervente
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- 200 g de chocolate meio amargo derretido
- 1 pitada de sal
- 4 ovos
- Cacau ou chocolate em pó a gosto (para polvilhar)

Preparo
Leve ao forno a margarina, a farinha e o sal e adicione o leite aos poucos. Deixe iniciar fervura, sem parar de mexer. Reserve. Bata na batedeira as gemas até esbranquiçar e junte ao creme obtido. Continue batendo e acrescente o chocolate derretido, a água fervente, a essência e bata devagar. A parte, bata as claras em neve com o açúcar até que fique firme. Misture delicadamente e leve para assar em forno pré-aquecido. Retire e polvilhe cacau ou chocolate em pó.



Delícia em miniatura

Aos poucos a colomba pascal conquistou o gosto dos brasileiros e hoje é tão importante quanto o panetone no Natal. Aprenda a fazer uma linda embalagem e presenteie de forma muito original

Grau de dificuldade: fácil
Você gastará cerca de: R$ 9,00
Você poderá vendê-la por cerca de: R$ 14,50

Materiais utilizados

- Bombons recheados
- Casal de coelhos da Família Artesanal *
- Cesta de organza *
- Coelhos da madeira Família Madeirinha *
- Cola quente
- Fecho prático dourado *
- Fio kraft extra fino nas cores: laranja e amarelo *
- Fio kraft médio mostarda *
- Minicolomba Pascal
- Palha nacarada *
- Papel chumbo *
- Pregadores de madeira da Família Madeirinha *
- Tesoura
- Saco poli transparente Vision 45 x 60 cm *

* Tais produtos podem ser encontrados na Cromus Embalagens Indústria e Comércio

1 Com o fio kraft médio mostarda aberto, envolva a parte inferior da colomba. Use a cola quente para unir as extremidades do fio. **2** Com a cola quente, fixe os coelhos de madeira na parte da frente da colomba. **3** Coloque a palha nacarada no fundo da cesta de organza. **4** Encaixe a colomba na parte interna da cesta. **5** Encaixe os coelhinhos do casal da Família Artesanal na parte de trás da cesta. **6** Forre os bombons com o papel chumbo e coloque-os na parte da frente da peça. **7** Coloque a cesta dentro do saco poli transparente. Prenda na parte superior com o fecho prático dourado. **8** Faça o laço duplo com fio kraft extra fino nos tons laranja e amarelo (veja página 14). Junte-os. **9** Coloque o laço na parte superior do saco politransparente. **10** Coloque os pregadores nos laços para finalizar a decoração.





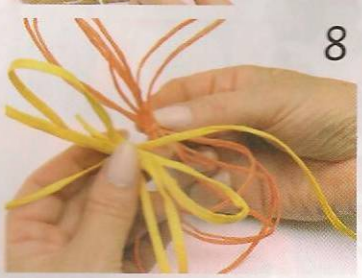


















Criação e execução: Márcia de Almeida Prado
Fotografia: Fernanda Venâncio
Produção fotográfica: Márcia de Almeida Prado
Chocolates: Pan Chocolates

Cesta de patchwork



Bela surpresa

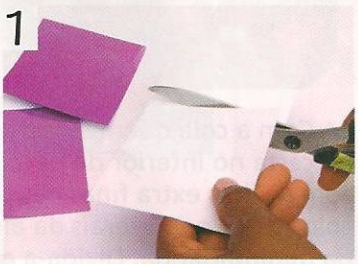
Junte a criatividade com técnicas de patchwork e artesanato em papel e anuncie a chegada desta deliciosa data com esta cesta bem delicada

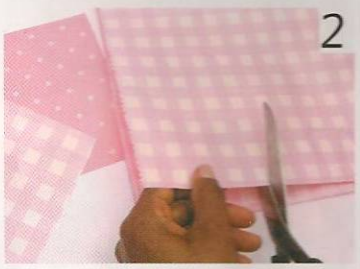
Grau de dificuldade: fácil
Você gastará cerca de: R$ 8,00
Você poderá vendê-la por cerca de: R$ 13,00

Materiais utilizados

- Alicate
- Cartolina laminada *
- Círculo de papel Paraná com 17 cm de diâmetro
- Círculo de cartolina com 17 cm de diâmetro
- Coelho de pelúcia da Família Mimo *
- Cola quente
- Cola branca
- Fio kraft médio rosa *
- Fita adesiva
- Fita kraft extra fina nas cores: branca e rosa *
- Fundo de cesta pequeno *
- Miniguirlanda rosa *
- Ovinhos de chocolate
- Papel doublé face rosa nos modelos: bolinha e xadrez *
- Papel chumbo rosa
- Papel Paraná
- Palha nacarada *
- Régua
- Tesoura

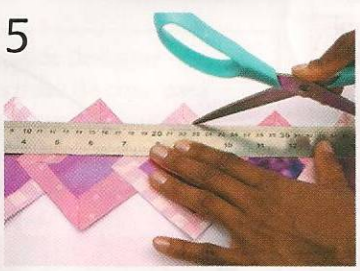
* Tais produtos podem ser encontrados na Cromus Embalagens Indústria e Comércio





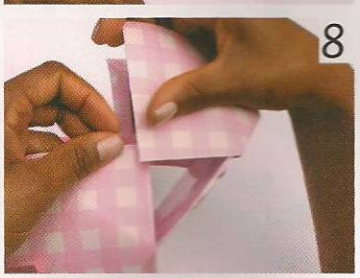




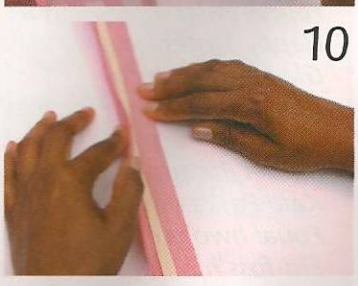






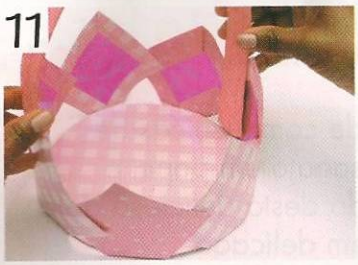


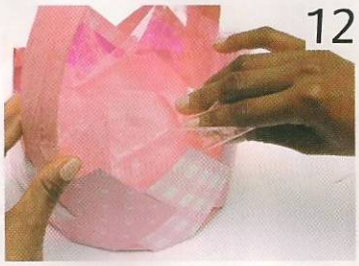


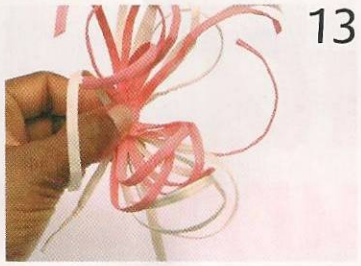


1 Com a tesoura, corte oito quadrados com 8 cm de lado da cartolina laminada. **2** Corte quatro quadrados de 9 cm de lado dos dois tipos de double face. **3** Coloque o quadrado de cartolina no centro do quadrado de double face. Com pedaços da fita adesiva, forre a cartolina. Repita o procedimento com o restante dos quadrados. **4** Una os quadrados pelas pontas formando losangos. Sobreponha 2 cm das pontas. Com a cola quente, fixe-os. **5** Com a régua e a tesoura, faça um vinco a 2 cm da ponta inferior dos losangos. Dobre nos locais vincados. **6** Com a tesoura, recorte o fundo da cesta com 17 cm de diâmetro. Recorte o papel double face xadrez com 18 cm de diâmetro. Com a fita adesiva, forre o papel Paraná com o papel double face deixando o xadrez para o lado externo. Repita o procedimento com o fundo de cartolina. **7** Passe cola quente nas áreas vincadas e fixe o fundo. **8** Com a cola quente, una as pontas dos losangos para formar toda a lateral. **9** Ainda com a cola quente, fixe o fundo de cartolina na parte externa da cesta. **10** Usando a tesoura, corte uma tira de 3 x 50 cm do papel Paraná para fazer a alça. Utilizando a cola quente, forre-a com o fio kraft médio rosa aberto.

Criação e execução: Inês Melo
Fotografia: Fernanda Venâncio
Produção fotográfica: Márcia de Almeida Prado
Chocolates: Pan Chocolates















11 Com a cola quente, fixe a alça na lateral da cesta. **12** Coloque o fundo de cesta no interior da peça. **13** Faça dois laços duplos (veja página 14) com as fitas extra finas nas cores branca e rosa. **14** Com a cola quente, coloque-os nas laterais da alça da cesta. **15** Com o alicate, corte o arame da miniguirlanda. Divida-a em duas partes. **16** Com a cola quente, fixe cada parte sobre o laço nas laterais da alça. **17** Coloque a palha nacarada no fundo da cesta. Fixe o coelho de pélucia e os ovinhos envolvidos em papel chumbo rosa.

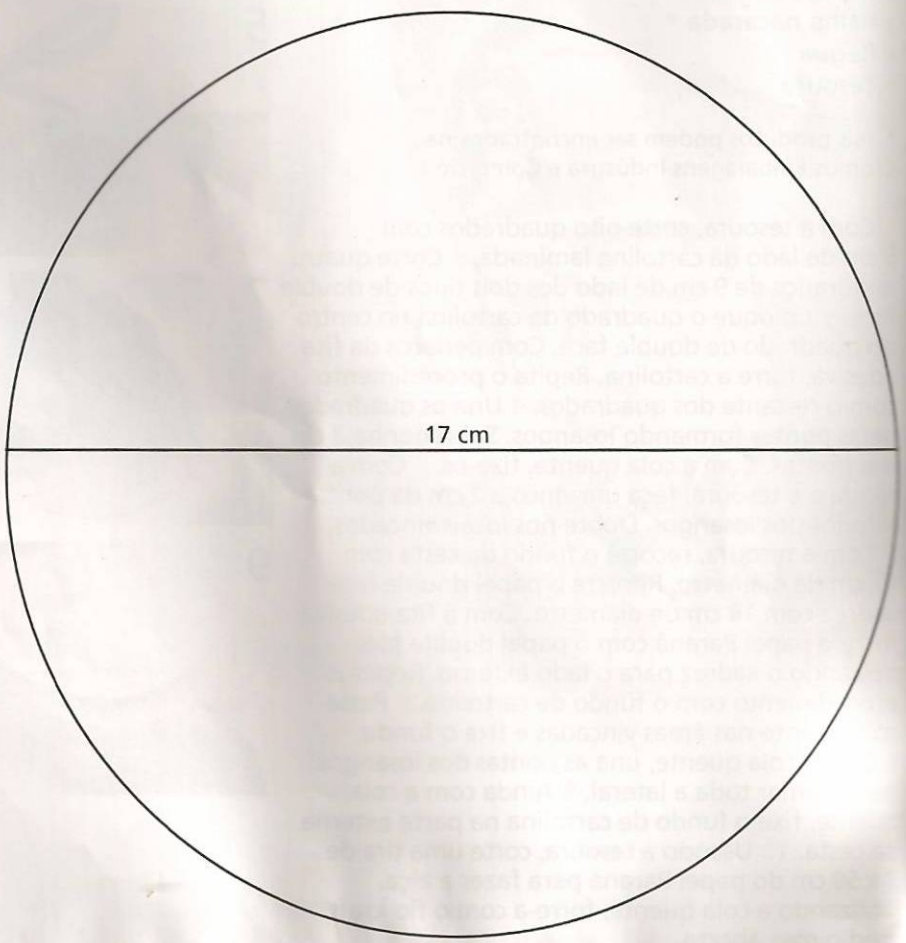


Aprenda a dizer "Feliz Páscoa" em outros idiomas:

Felices Pascoa - espanhol
Happy Easter - inglês
Glad Pask - sueco
Joyeuses Pâques - francês
Schöne Ostern - alemão
Buona Pasqua - italiano
Kalo Paska - grego
Fouai hwo gie quai le - chinês
Eid-foss'h Mubarak - árabe

Fonte: www.guiadoscuriosos.com.br

Molde da Cesta de patchwork



Páscoa romântica



Indiscutivelmente chique, o buquê feito com ovos pequenos é uma opção inusitada para demonstrar o carinho para o seu amor

Grau de dificuldade: médio
Você gastará cerca de: R$ 35,00
Você poderá vendê-lo por cerca de: R$ 56,00

Materiais utilizados

- 10 a 12 ovos de Páscoa de 50 g
- Cola quente
- Fecho prático dourado *
- Fita adesiva
- Fundos de cesta poli redondos Memory laranja *
- Galhos decorativos da Família Complemento *
- Laço de fita kraft média nas cores: amarelo e laranja (veja página 14) *
- Palitos de churrasco
- Papel chumbo golfrado laranja com 16 cm de lado *
- Papel nacarado com 20 cm de lado *
- Saco polirredondo transparente double face xadrez laranja *
- Piques de coelho da Família Madeirinha *
- Palito com coelha de pelúcia da Família Estilo *
- Tesoura

* Tais produtos podem ser encontrados na Cromus Embalagens Indústria e Comércio

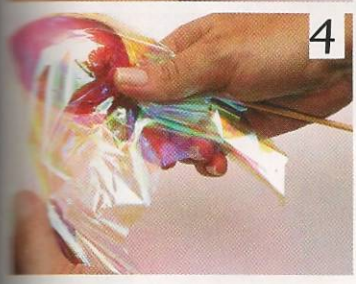
Criação e execução: Helena de Araújo
Fotografia: Fernanda Venâncio
Produção fotográfica: Márcia de Almeida Prado


WELCOME









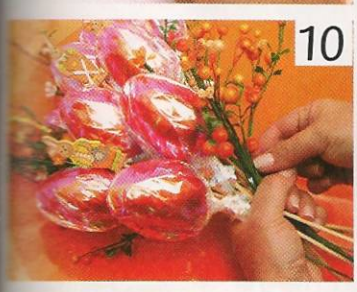






















1 Envolva as metades dos ovos com o papel chumbo laranja. **2** Coloque o palito de churrasco entre as duas partes de ovo de Páscoa. **3** Com a fita adesiva, una as duas partes. **4** Envolva o ovo no papel nacarado. **5** Torça o excesso do papel na base do ovo e prenda com a fita adesiva. **6** Com a tesoura, corte o excesso do papel nacarado. Prepare 10 ovinhos. **7** Coloque as folhas na seguinte seqüência: o fundo de cesta polirredondo Memory, outro de politransparente xadrez double face e outro fundo de cesta polirredondo Memory. **8** Pelos palitos de churrasco, una todos os ovos formando uma cascata. **9** Coloque os piques de coelhos entre os ovinhos. **10** Decore o buquê com os galhos decorativos. **11** Prenda a base do buquê com o fecho prático dourado. **12** Coloque o arranjo no centro das folhas. Dobre a parte inferior. Com uma das mãos, segure a base do buquê e, com a outra, ajuste as folhas formando as pregas. **13** Coloque o fecho prático na base para fixar. **14** Coloque o laço amarelo e laranja na parte inferior do buquê. **15** Com a cola quente, fixe a coelha no centro do laço.



Idéia suprema

A rústica sacola de palha foi o suporte escolhido para acolher coelhos de pelúcia e, principalmente, ovos, trufas e bombons de chocolate. A cesta está completa! É só conferir

Grau de dificuldade: médio
Você gastará cerca de: R$ 95,00
Você poderá vendê-la por cerca de: R$ 155,00

Materiais utilizados

- Coelho porta-bombom da família Cashemir *
- Coelho da família Cashemir *
- Cola quente
- Alicate
- Miniguirlanda
- Bombons
- Fio kraft médio nas cores: lilás, verde e rosa *
- Fio kraft extra fino nas cores: rosa e lilás *
- Fita kraft fina nas cores: rosa e lilás *
- Folha coelho mimoso rosa *
- Folha express Poá branco *
- Folhas artificiais verdes
- Galho decorativo da Família Complemento *
- Ovos de Páscoa
- Papel chumbo nas cores: rosa e pink *
- Polirredondo para flor rosa *
- Sacola de palha grande
- Saco de fundo quadrado Paris branco *
- Trufas de chocolate
- Tesoura

* Tais produtos podem ser encontrados na Cromus Embalagens Indústria e Comércio

Criação e execução: Márcia de Almeida Prado
Fotografia: Fernanda Venâncio
Produção fotográfica: Márcia de Almeida Prado
Chocolates: Pan Chocolates

1



2



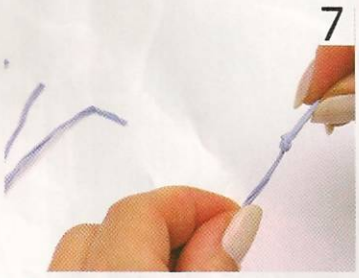
1 Abra os fios kraft médio rosa até torná-los fitas. Dobre os fios em pedaços de 10 cm de comprimento. **2** Com a tesoura, arredonde os lados menores.

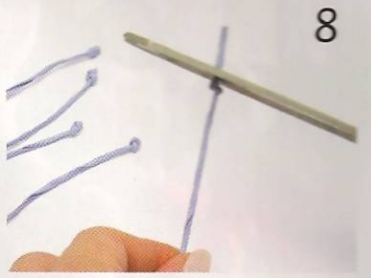


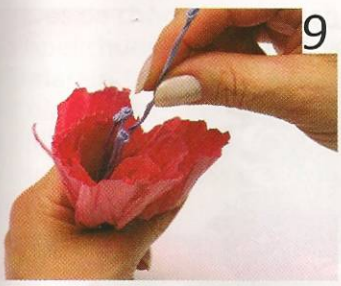






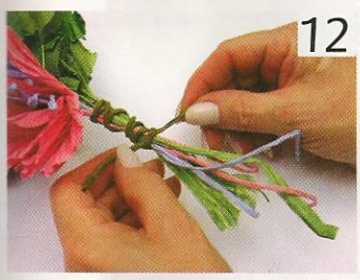






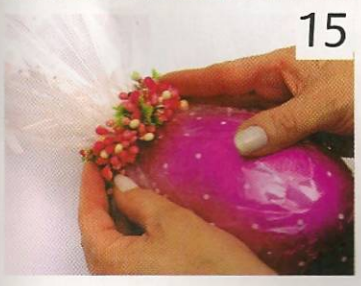
















3 Abra o gomo do papel, separando as pétalas. **4** Pelo centro, junte quatro pétalas franzindo o meio. **5** Com um pedaço de fio extra fino rosa, amarre o centro. Dê dois nós. **6** Com as mãos, puxe as pétalas para cima. **7** Com a tesoura, corte cinco pedaços de 10 cm cada do fio kraft extra fino lilás. Dê um nó em uma das extremidades de cada pedaço. **8** Com a tesoura, corte o excesso deixando o nó rente. **9** Passe cola quente, nas pontas sem os nós e fixe no centro da flor para formar os pistilos. **10** Repita o procedimento para montar flores com o fio kraft extra fino lilás e os pistilos com o fio kraft fino rosa. **11** Com a cola quente, fixe as flores ao redor das folhas artificiais. Atente-se em sobrepor as flores. **12** Finalize o galho com um pedaço de fio kraft médio verde. **13** Faça os laços triplos e duplos com fita kraft fina nas cores rosa e lilás (veja página14). Coloque-os na base do arranjo. Encaixe os galhos decorativos na parte inferior do arranjo. **14** Com a cola quente, fixe o arranjo na parte da frente da sacola. **15** Forre os ovos com o papel chumbo. Envolva-os com a folha Poá branco. Com o alicate, corte o arame da guirlanda e coloque-a na parte superior dos ovos. **16** Coloque o fundo de cesta dentro da sacola de palha. Com a cola quente, fixe o coelho na parte da frente. **17** Decore a cesta com os ovos, os bombons, as trufas e o restante dos acessórios.



Reino da fantasia

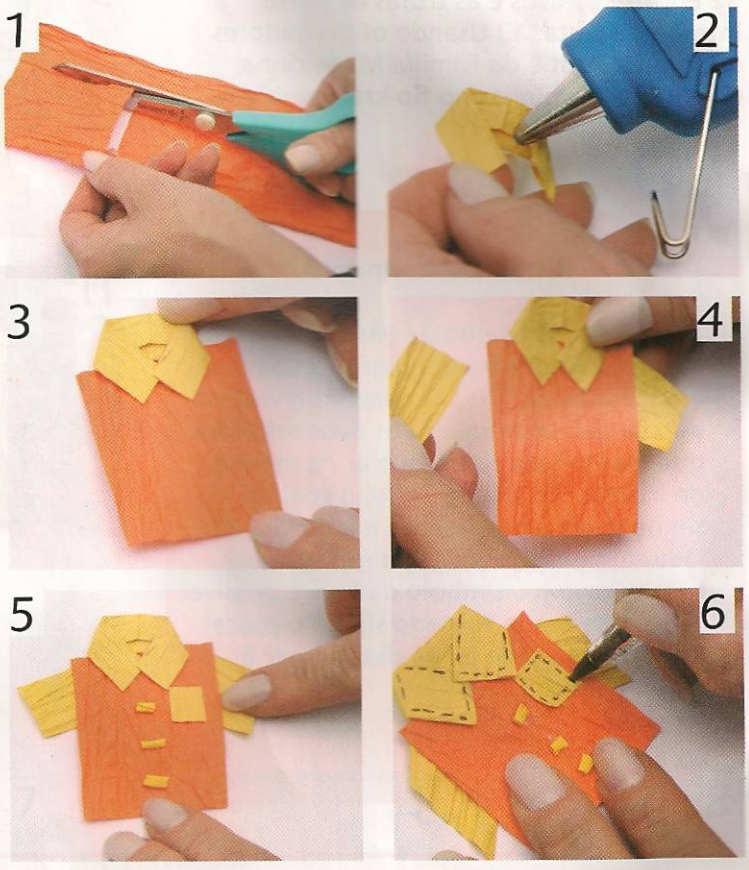
Pode avisar às crianças que a hora de celebrar a Páscoa já chegou. E, para entrar no clima, transforme a casa em um verdadeiro paraíso, com decoração típica por todos os cantinhos

Grau de dificuldade: médio
Você gastará cerca de: R$ 35,00
Você poderá vendê-lo por cerca de: R$ 56,00

Materiais utilizados

- Cola quente
- Fio kraft médio nas cores: laranja, verde e amarelo *
- Fio kraft extra fino nas cores: amarelo e laranja *
- Palha amarela *
- 2 coelhos da Família Madeirinha *
- Pregadores da Família Petit *
- Cesta de arame da Família Madeirinha *
- Pregadores pequenos da Família Madeirinha *
- Ovos de chocolate com 50 g
- Trufas de chocolate
- Tesoura
- Régua
- Caneta preta de ponta fina

* Tais produtos podem ser encontrados na Cromus Embalagens Indústria e Comércio



1 Com as mãos, abra o fio kraft médio laranja até torná-lo uma fita. Usando a tesoura e a régua, corte um retângulo com 5 x 4 cm. **2** Usando as mãos, abra o fio kraft médio amarelo até torná-lo uma fita. Com a tesoura, corte uma tira de 6 x 1 cm. Dobre as duas extremidades formando uma gola. Com a cola quente, fixe a dobradura. **3** Utilizando a cola quente, aplique a gola em uma das extremidades menores do retângulo laranja formando uma camisa. **4** Com a tesoura, corte dois retângulos de 2 x 1 cm do fio kraft médio amarelo aberto. Com a cola, fixe um de cada lado do retângulo laranja, simulando as mangas. **5** Utilizando o fio kraft médio amarelo aberto, componha um retângulo de 1 x 1,5 cm e, com a cola quente, cole na lateral direita superior da camisa para fazer o bolso. Para os botões, corte pequenos pedaços do fio extra fino amarelo e cole-os na parte central. **6** Usando a caneta preta, faça os pespontos ao redor da gola e do bolso.

Criação e execução: Márcia de Almeida Prado
Fotografia: Fernando Vendrasco
Produção fotográfica: Márcia de Almeida Prado
Chocolates: Nan Chocolates

Curiosidades sobre a Páscoa

- O ovo simboliza a existência da vida, o nascimento. Oferecê-los como presentes significa o desejo de renovação. Ainda hoje, em vários países europeus, existe a crença de que comer ovos no domingo de Páscoa traz saúde e sorte durante todo o ano.
- A coelha está associada à capacidade que estes animais têm de gerar grandes ninhadas e, portanto, simboliza o nascimento e a vida nova.
- A cruz é símbolo da fé cristã e representa o sofrimento e a ressurreição de Jesus Cristo.
- O pão e o vinho representam o corpo e o sangue de Jesus e celebram a vida eterna. No catolicismo, o pão é representado pela hóstia.
- O círio é a grande vela com cinco cravos, representando as cinco chagas de Cristo: nas mãos, nos pés e no peito. Alfa e Ômega nele gravados querem dizer: "Deus é o princípio e o fim de tudo."

Fonte: www.petfriends.com.br

7 Tendo como base os passos anteriores, elabore a calça, o vestido e a bermuda. **8** Com o fio kraft médio verde, una a cesta de arame entre os dois coelhos. **9** Passe um pedaço do fio kraft médio amarelo na parte inferior da cesta para estruturar a montagem da peça. **10** Passe o fio kraft médio amarelo na altura dos pescoços dos dois coelhos e dê um nó. Com a tesoura, corte o excesso. **11** Coloque a palha amarela no interior da cesta de arame. **12** Encaixe os ovos e as trufas na parte interna da cesta. **13** Usando os pregadores da Família Petit e da Família Madeirinha, coloque as roupinhas no fio kraft amarelo.

7



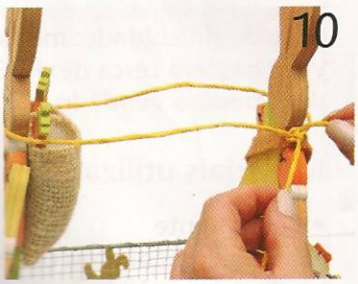
8



9



10



11



12



13



Histórias do princípio

A tradição do coelho da Páscoa foi trazida à América por imigrantes alemães em meados de 1700. O coelhinho visitava as crianças, escondendo os ovos coloridos que elas teriam de encontrar na manhã de Páscoa. No antigo Egito, o coelho simbolizava o nascimento e a nova vida. Alguns povos da Antiguidade o consideravam o símbolo da Lua. É possível que ele se tenha tornado símbolo pascal devido ao fato de a Lua determinar a data da Páscoa.

Fonte: www.comamor.com.br

Veja como a opção de embalagem fica extremamente delicada e original. Para incrementar, preencha a cesta com bombons, ovinhos e chocolates sortidos. Impressione a clientela com outras cores para as roupas do varal e capriche nos formatos.





Enfeites de chocolate

Grau de dificuldade: fácil
Tempo de execução: 30 minutos
Você gastará cerca de: R$ 2,00
Você poderá vendê-lo por cerca de: R$ 4,00

Materiais utilizados

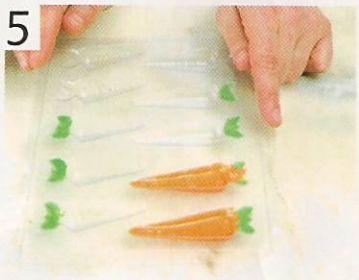
- 300 g de chocolate branco derretido (veja página 9)
- 1 colher (de chá) de corante para chocolate nas cores: laranja e verde
- 3 recipientes de vidro
- Colher de chá
- Espátula de plástico
- Fôrma de acetato em formato de cenoura
- Manteiga de cacau derretida
- Pincel chato nº 12





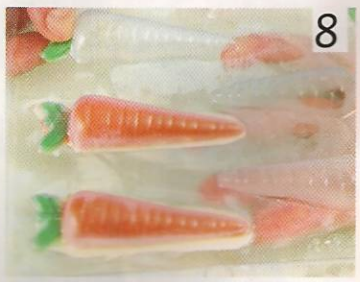












1 Divida a quantidade de chocolate em três recipientes de vidro. Com uma colher, despeje o corante laranja em um dos recipientes e misture bem. **2** Repita o procedimento com o corante verde em outro recipiente. Reserve o terceiro recipiente sem corante. **3** Usando o pincel chato nº 12, passe o chocolate tingido de verde nas folhas da fôrma de acetato com formato de cenoura. Leve para a geladeira por 5 minutos. **4** Caso, ao colocar o corante, ele perder a consistência, acrescente a manteiga de cacau derretida e misture bastante. **5** Utilizando o pincel, espalhe o chocolate tingido de laranja na parte inferior da cenoura. Leve para a geladeira por 5 minutos.

Dica:
dê batidinhas com a fôrma sobre o mármore para retirar as bolhas de ar.

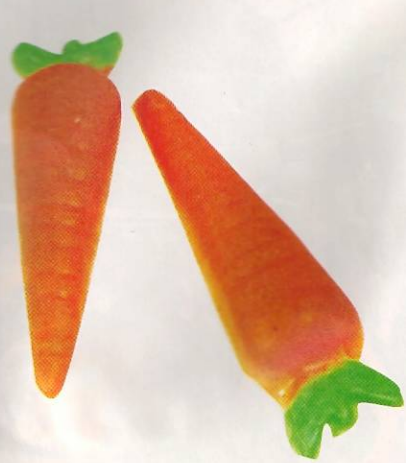
6 Com a colher, preencha o restante das fôrmas com o chocolate branco derretido. **7** Usando a espátula de plástico, retire o excesso do chocolate na superfície da fôrma. Leve para a geladeira por 15 minutos ou deixe até a fôrma ficar esbranquiçada. **8** Desenforme as cenouras e aguarde 6 horas antes de embalar.

Variação



Utilizando o mesmo método, confeccione outros enfeites e plaquinhas de chocolate





Criação e execução: Dalva Zanforlin Franco
(para o Centro Culinário Trem da Alegria)



Clássico dos clássicos

Em ano de copa do mundo, o futebol é tema na moda, na escola e também na decoração de ovos. Confira esta idéia e garanta um resultado lindo em poucos minutos

Grau de dificuldade: fácil
Você gastará cerca de: R$ 2,00 (somente a embalagem)
Você pode vendê-lo por cerca de: R$ 3,00 (somente a embalagem)

Materiais utilizados

- Base para ovo de plástico
- Bombons de chocolate recheados
- Etiqueta de felicitações
- Fecho prático dourado *
- Fita kraft nas cores: amarelo e verde *
- Fita adesiva
- Ovo de chocolate com 500 g
- Papel chumbo amarelo *
- Retalho de malha
- Saco Poli Páscoa Cromus Express Gol *

* Tais produtos podem ser encontrados na Cromus Embalagens Indústria e Comércio

Dica:
utilize luvas descartáveis para trabalhar com os ovos.

1 Envolva o papel chumbo ao redor de cada metade do ovo de Páscoa. **2** Com um retalho de tecido, alise a superfície dos ovos para retirar as rugas do papel. **3** Coloque os bombons dentro das metades do ovo. Com a fita adesiva, una as duas partes. **4** Coloque a base para ovo na parte mais arredondada. Fixe-a com a fita adesiva. **5** Coloque o ovo no interior do saco Poli Express. **6** Com as mãos, ajeite o excesso na parte superior para formar as pregas corretamente. Prenda-o com o fecho prático dourado. **7** Faça um laço com as fitas kraft amarela e verde (veja página 14) e coloque-o no local onde foi encaixado o fecho. **8** Torça a sobra da embalagem na parte inferior do ovo e coloque a etiqueta de felicitações.

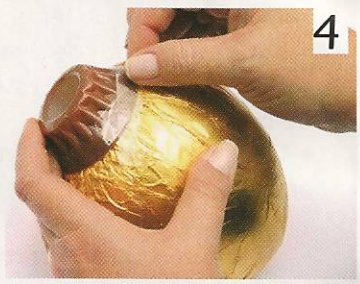
Dica:
se preferir, substitua por uma etiqueta com informações como peso e sabor do ovo de Páscoa.

Criação e execução: Helena Araújo
Fotografia: Fernando Venâncio
Produção fotográfica: Márcia de Almeida Prado
Chocolates: Par Chocolates



















RECEITA

Bolo de chocolate com fios de ovos

Por Dalva Zanforlin Franco
(para o Centro Culinário Trem da Alegria)

Rendimento: 8 porções
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 2 horas

Ingredientes da massa
- 1 e ½ xícara (de chá) de açúcar
- 7 gemas
- 7 claras em neve
- 2 colheres (de sopa) de licor de cacau
- 6 colheres (de sopa) de farinha de rosca
- 2 xícaras (de chá) de nozes moídas
- Margarina e farinha de rosca (para untar)

Ingredientes do recheio
- 400 g de doce de leite
- 1 xícara (de chá) de uvas-passas
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- 100 g de chocolate meio amargo picado

Ingredientes para cobertura
- 300 g de chocolate ao leite
- 150 g de fios de ovos

Preparo

Na batedeira, misture o açúcar e as gemas até formar um creme. Acrescente o licor de cacau e a farinha de rosca e bata por aproximadamente 3 minutos. Coloque as nozes e as claras em neve, misturando delicadamente. Despeje a massa em uma fôrma redonda, untada e polvilhada com farinha de rosca. Leve o bolo ao forno pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos. Retire do forno e corte a massa ao meio no sentido horizontal. Após misturar todos os ingredientes do recheio, passe o creme em uma das metades da massa e coloque a outra por cima. Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria e cubra o bolo. Decore com fios de ovos e deixe na geladeira até o momento de servir.

Grau de dificuldade: fácil
Você gastará cerca de: R$ 4,50 (somente a embalagem)
Você poderá vendê-lo por cerca de: R$ 7,20 (somente a embalagem)

Materiais utilizados

- Alicate
- Fecho prático *
- Fita kraft extra fina vermelha *
- Fio kraft extra fino branco *
- Miniguirlandas da Família Complementos *
- Ovo de Páscoa com a casca decorada
- Poli Páscoa Cromus Express Amor Vision *

* Tais produtos podem ser encontrados na Cromus Embalagens Indústria e Comércio













1 Coloque o ovo no Poli Páscoa Amor Vision. **2** Prenda o excesso da embalagem com o fecho prático. **3** Com o alicate, corte o arame da miniguilanda. **4** Faça um laço com a fita extra fina vermelha (veja página 14). Coloque-o na parte de trás da miniguirlanda. **5** Encaixe o arranjo sobre o fecho prático colocado no passo 2.

Ovo trufado

Grau de dificuldade: fácil
Tempo de execução: 1 hora
Você gastará cerca de: R$ 15,00 (ovo de 1 kg)
Você poderá vendê-lo por cerca de: R$ 35,00 a R$ 40,00

Materiais utilizados

- 1,5 kg de chocolate ao leite em barra
- 100 g de chocolate branco
- 1 colher (de chá) de corante amarelo para chocolate
- ½ xícara (de chá) de nozes
- 1 colher (de café) de aroma de nozes
- 1 colher (de café) de aroma de abacaxi
- ¼ xícara (de chá) de suco de abacaxi (concentrado)
- ¼ xícara (de chá) de creme de leite
- Fôrma de ovo de Páscoa de 500 g
- Espátula de plástico
- Panela para banho-maria
- Pincel chato nº 12
- Pincel de culinária
- Papel alumínio
- Colher
- Faca

Observação: esquente 500 ml de água na panela para banho-maria até obter 40° C. Para saber se a água está na temperatura correta, coloque a palma da mão. Se suportar o calor, está adequado.

1 Com a faca, corte 1 kg de chocolate ao leite em barra em pedaços. Despeje o chocolate na panela. Desligue o fogo e deixe-o em banho-maria até derreter. No microondas, leve-o para derreter em potência média por 7 minutos. Com a espátula, mexa-o na metade deste período. **2** Despeje o chocolate sobre o mármore para dar o choque térmico. Com a espátula, espalhe-o na superfície até obter 28° C. Mexa com a espátula para acelerar o processo. **3** Derreta 100 g de chocolate branco e tinja-o com o corante amarelo para chocolate. Com o pincel chato nº 12 e o chocolate tingido, faça faixas na fôrma de ovo. Repita com o chocolate ao leite. **4** Despeje o chocolate branco na fôrma e leve à geladeira por 3 minutos. **5** Derreta 500 g de chocolate ao leite, acrescente o suco, o creme de leite, os dois aromas e mexa. **6** Adicione as nozes picadas e misture. Se necessário, deixe por 3 minutos na geladeira para voltar à consistência. **7** Usando o pincel de culinária, aplique uma camada fina de chocolate derretido na fôrma do ovo. Cubra com papel alumínio e leve à geladeira por 5 a 10 minutos. Dê outra camada fina de chocolate na fôrma de ovo e leve a geladeira pelo mesmo tempo. **8** Com a colher, adicione o recheio e espalhe-o na casca. Atente-se em deixar 1 cm da borda sem o recheio. **9** Cubra o recheio com outra camada de chocolate derretido. Com o pincel, espalhe-o. **10** Com a espátula, retire o excesso. Leve para a geladeira por 30 minutos ou até a fôrma ficar esbranquiçada. **11** Retire o ovo da fôrma e, antes de embalar, aguarde 6 horas para retirar toda a umidade.

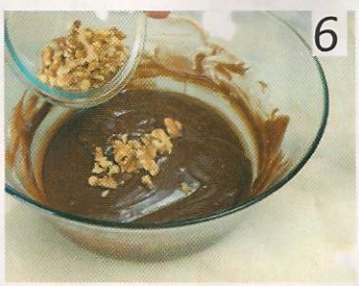
























Criação e execução: Dalva Zanforlin Franco (para o Centro Culinário Trem da Alegria)